

Nadziewana łopatka sarnia

Składniki:

1.2 - 1.5 kg łopatki z sarny (bez kości),
3 nieduże cebule,
15 dkg pieczarek,
15 dkg kiełbasy do grzania,
1 czerstwa bułka,
1 szkl. mleka,
1 jajko,
sól,
pieprz,
mielona gałka muskatołowa,
10 dkg ugotowanego wieprzowego karczku wędzonego,
6 - 8 owoców jałowca,
6 łyżek oleju,
2 nieduże marchwie,
1 szkl. śmietanki,
1/2 szkl. czerwonego wina,
1 łyżka masła lub margaryny,
8 połówek brzoskwiń z puszki,
20 suszonych śliwek,
sok z cytryny.

Sposób przyrządzenia:

W umyтым, wytartym do sucha mięsie wyciąć otwór szerokości dłoni, natrzeć je z zewnątrz i wewnątrz solą oraz pieprzem. 1 cebulę drobno posiekać, zeszklić na oleju, po czym dodać pokrajane w kostkę grzyby, usmażyć, odparować sok. Po wystygnięciu grzyby przełożyć do miski, dodać zmieloną kiełbasę, odcisniętą bułkę (namoczoną uprzednio w ciepłym mleku), jajko. Całość przyprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i wyrobić na jednolitą masę. Gotowe nadzienie nałożyć do mięsa, otwór zaszyć mocną nicią. Nafaszerowane mięso obłożyć plasterkami karczku, okręcić sznurkiem, posypać utłuczonym w moździerzu jałowcem, włożyć do głębokiej brytfanny, połać resztą oleju i piec w temperaturze 180°C przez 50 min. (w razie potrzeby mięso podlać niewielką ilością wody). Następnie dorzucić pokrajaną w plasterki marchew oraz 2 cebule, pieczeń posmarować śmietaną i piec przez dalsze 45 - 50 min. Upieczone na złoty kolor mięso wyjąć z piekarnika, odłożyć na 10 min., aby doszło. W tym czasie warzywa oraz sok spod pieczeni przełożyć do rondla, podlać winem, zagotować na ostrym ogniu, po czym przetrzeć przez sito lub zmiksować, powtórnie zagotować, przyprawić solą oraz pieprzem i odstawić w ciepłe miejsce.

Brzoskwinie pokrajać w cząstki, śliwki (namoczone uprzednio w ciepłej herbacie lub winie) wypestkować, skropić sokiem z cytryny i obsmażyć na maśle (1 łyżka).

Z mięsa usunąć sznurek, pokrajać je w niezbyt cienkie plasterki, ułożyć na ogrzonym talerzu, powlec sosem, obłożyć brzoskwiniami oraz śliwkami i od razu podawać z dodatkiem pieczonych ziemniaków lub ryżu na sypko. Resztę gorącego sosu podać w sosjerce.